

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Formato Caja: 4bx1kg  
 Código de Barras: 8414208000410 (envase)  
 18414208000417 (caja)

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### Ingredientes:

Agua, harina de trigo (GLUTEN), pan rallado (harina de trigo (GLUTEN), agua, sal y levadura), cebolla, aceite de girasol, carne de pollo separada mecánicamente (3%), grasa animal, carne de cerdo, sal, preparado para caldo sabor pollo (sal, almidón, dextrosa, aromas, especias), aroma (contiene GLUTEN y SOJA), potenciador del sabor (E-621), vinagre de vino, especias.

#### Alérgenos:

	Contiene cómo ingrediente		Puede contener trazas	
	SI	NO	SI	NO
Gluten Cr	x			
Ustáceos Huevo		x	x	
Pescado Soja		x	x	
Derivados lácteos		x	x	
Frutos de cáscara	x			
Apio Mostaza		x	x	
Moluscos Sulfuros		x		
Cacahuetes		x		x
Sésamo Altramuzes		x	x	
		x	x	
		x		x
		x		x
		x		x
		x		x

#### GMOs:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003.

#### Formato de producto:

28 g/unidad, +/-2g

#### Modo de empleo:

Directamente del congelador, freír en aceite abundante y bien caliente (180°C), durante 3 minutos.

#### Valores nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	671 kJ / 160 kcal	+/- 25%	Proteínas:	4 g	+/- 25%
Grasas:	6,2 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	1,1 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	21 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	4,8 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:		25%	Sal:	1,15 g	25%
		+/- 25%			+/- 25%

#### Uso esperado:

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni lactovegetarianos, ni ovovegetarianos ni ovolactovegetarianos.

**Condiciones de conservación:**  
Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

**Fecha de consumo preferente:**  
18 meses desde la fecha de fabricación

**Codificación de lotes:**  
1er dígito: especifica la planta de fabricación /2º dígito: último número del año de fabricación  
3er/4º/5º dígitos: día del año de fabricación  
Ejemplo 23019      Fecha de fabricación: 19 de Enero de 2023

## ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

**Características Organolépticas:**  
De forma cilíndrica. El relleno es cremoso con olor y sabor a pollo. El exterior, posterior a la fritura es crujiente y de color tostado.

Características Microbiológicas:	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

## CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO

Envase y embalaje:	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	PE Blanco 40 + OPP TTE 20	0,06 mm	320 mm	470 mm		8,8 g
Especificaciones del master	Cartón Ondulado	3 mm	263 mm	193 mm	193 mm	140 g

**Paletización:**  
En Palet europeo (EUR)  
Cajas/Palet: 162      Peso neto palet: 648 kg  
Total Bases: 9      Altura Palet: 1,88 m  
Cajas Base: 18

**Nota:** La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.